

Prasselkuchen mit Weintraubengelee

Zubereitung

Aus den angegebenen Zutaten einen Mürbteig kneten. Ein kleines Backblech mit Backpapier auslegen. Das Backrohr auf 170 °C Umluft vorheizen. Den Teig auf dem vorbereiteten Blech ca. 20 x 30 cm breit ausrollen. Den Rand leicht hochdrücken und mit DOSPA Weintraubengelee bestreichen. Für die Streusel Mehl, Mandeln, Butter, Zucker und Zimt zu Streuseln "zerbröseln". Über das DOSPA Weintaubengelee streuen. Im vorgeheizten Backrohr ca. 30 Minuten backen. Den Kuchen vor dem Servieren in Schnitten schneiden.

DOSPA's Genuss-Tipp:

Statt DOSPA Weintraubengelee können Sie auch ein anderes DOSPA Gelee hierzu verwenden.

Zutaten

20 Portionen:
350 g DOSPA Weintraubengelee

Für den Mürbteig:
500 g Mehl
250 g Butter (oder Margarine)
2 Eier
150 g Zucker
1 Pkg. Zitronenzucker
1 Prise Salz
4 Stk. Vanilleeis

Für den Mürbteig:
160 g Mehl
90 g Mandeln (gerieben)
100 g Butter (zerlassen)
60 g Zucker
1 TL Zimt (gestrichen)

